

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm 1/4 Aço Inoxidável para Tabuleiros GN

Informacoes do Produto

SKU:	PJ93400	Modelo:	93400
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661934039

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	93400
EAN	8421661934039
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, ideal para selar tabuleiros GN. Garante a manutenção da temperatura e higiene dos alimentos em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm 1/4 em aço inoxidável é projetada para selar tabuleiros GN, mantendo a temperatura e a higiene dos alimentos em cozinhas profissionais.

Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	160 mm
Profundidade	264 mm
Altura	10 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para manter a qualidade dos alimentos em buffets de hotéis, cantinas, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, bem como em serviços de catering e food trucks.

Tampa GN — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão. Facilita a manutenção da temperatura e higiene dos alimentos. O design com rebordo reforçado e pega central plana assegura manuseamento seguro e remoção prática.

Qual a principal função desta tampa Gastronorm?

A função primordial é assegurar a manutenção da temperatura dos alimentos, quer quentes quer frios, e proteger contra contaminação externa, garantindo a higiene.

?

É compatível com qualquer tabuleiro Gastronorm 1/4?

Sim, esta tampa foi concebida para ser totalmente compatível com todos os tabuleiros Gastronorm de tamanho 1/4, seguindo as normas standard de dimensões.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A limpeza é simples, podendo ser realizada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável facilita a higienização.

Esta tampa é adequada para uso em fornos ou apenas para conservação?

Embora o aço inoxidável seja resistente a altas temperaturas, a sua função principal é a conservação e apresentação de alimentos em buffets ou balcões, não sendo ideal para cozedura em forno.

Qual a vantagem do aço inoxidável neste tipo de produto?

O aço inoxidável oferece elevada durabilidade, resistência à corrosão e oxidação, é higiénico e fácil de limpar, características essenciais para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.